

Hoja informativa

Lavado y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos



Definición de desinfección

La aplicación de calor acumulado o de productos químicos sobre superficies limpias en contacto con los alimentos que sea suficiente para producir una reducción de 5 logs de microorganismos con importancia para la salud pública.

Prelimpieza - Equipos y utensilios

- Raspar sobre una unidad de eliminación de residuos o un receptáculo de basura.
- Lavar y remojar previamente o fregar con abrasivos en un fregadero separado de prelavado.
- Lavar previamente en un lavavajillas con un ciclo de prelavado.

Secado al aire

No utilice una toalla para secar.

Enjuague de desinfección con agua caliente

- Estantería estacionaria, temperatura única -165 °F.
- Todas las demás máquinas 180 °F

Desinfectantes químicos

Los mismos requisitos que la desinfección manual

Lavado manual de la vajilla utilizando un fregadero de 3 compartimentos:

Compartimiento 1: lave los utensilios en una solución de lavado apropiada de 110 °F o a la temperatura especificada en la etiqueta del fabricante.

Compartimiento 2: enjuague los utensilios en agua clara y limpia para eliminar toda la solución de lavado y los restos de comida.

Compartimiento 3: desinfecte utilizando uno de los siguientes métodos:

- **Agua caliente:** se desinfecta por inmersión en agua caliente mantenida a 171 °F o más durante al menos 30 segundos.
- **Químicos:** se desinfecta mediante el uso de un desinfectante químico aprobado por el Departamento de Seguridad Nacional (Department of Homeland Security, DHS) de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta del fabricante para lograr la concentración adecuada.

Lavado mecánico de la vajilla

Consulte la placa de datos de la máquina para obtener detalles específicos sobre el funcionamiento correcto.

Raspado → Lavado previo → Remojado, según corresponda.

Lavado

- Mantenga la temperatura de la solución de lavado según las especificaciones del fabricante para los sistemas que utilizan agua caliente para la desinfección, entre 150 °F y 165 °F.
- Mantenga la temperatura de la solución de lavado por encima de 120 °F para los sistemas que utilizan productos químicos para la desinfección.

Enjuague: según las especificaciones del fabricante.

Lavado mecánico de la vajilla

Verificación de la adecuada desinfección

- Utilice etiquetas o cintas sensibles a la temperatura para los sistemas de desinfección con agua caliente.
- Utilice las tiras de prueba química con los lavavajillas de inyección química.

Equipo de limpieza en el lugar

Siga el proceso de limpieza recomendado por el fabricante para incluir los pasos de limpieza previa, lavado, enjuague, desinfección y secado.

Criterios de desinfección química

Cloro

- Aplicar a una concentración entre 50 ppm - 100ppm con una temperatura del agua entre 55- 75 °F y un tiempo de contacto de al menos 10 segundos.

Desinfección: los lavavajillas mecánicos utilizan agua caliente fresca o inyectan desinfectantes químicos aprobados en el enjuague final aplicado según las especificaciones del fabricante.

Yodo

- Aplicar a una concentración entre 12.5 - 25 ppm a una temperatura mínima del agua de 68 °F con un tiempo de contacto de al menos 30 segundos.

Amoniaco cuaternario

- Aplicar a una concentración entre 200-400 ppm a una temperatura mínima del agua de 75 °F con un tiempo de contacto de al menos 30 segundos.

Desinfectante ácido

- Aplicar según las indicaciones de la etiqueta

Proporcionar un kit o dispositivo de prueba para medir la concentración de la solución.

Una concentración inadecuada no proporcionará una desinfección eficaz y las concentraciones altas pueden dejar un residuo tóxico.

Otras opciones de desinfección deben ser aprobadas por la autoridad reguladora.



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Dr., P.O. Box 8911, Madison, WI 53708
<https://www.datcp.wi.gov>